



SCHEDA TECNICA - PRODOTTO FINITO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TRACCIATO

(Rif. ZSEIT- 5- STP -008)

FRUTTATO - 100% ITALIANO - ESTRATTO A FREDDO

Data gen-24
Rev. 13

Classe Merceologica	Oli e Grassi																																
Categoria	Oli di Oliva																																
Denominazione di vendita	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO TRACCIATO																																
Descrizione	Olivo di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici																																
Ingredienti	Olivo Extra Vergine di Oliva - Estratto a freddo																																
Origine	Italia																																
Caratteristiche di approvazione del prodotto	<table border="1"><thead><tr><th></th><th>valori guida etichetta</th><th>limiti capitolato</th><th>limiti di legge</th></tr></thead><tbody><tr><td>Chimico/Fisiche</td><td>Acidità (%) $\leq 0,30$</td><td>$\leq 0,60$</td><td>$\leq 0,80$</td></tr><tr><td></td><td>N. di Perossidi (meqO₂/Kg) $\leq 10,0$</td><td>$\leq 15,0$</td><td>$\leq 20,0$</td></tr><tr><td></td><td>K 232 $\leq 2,00$</td><td>$\leq 2,25$</td><td>$\leq 2,50$</td></tr><tr><td></td><td>K 270 $\leq 0,16$</td><td>$\leq 0,18$</td><td>$\leq 0,22$</td></tr><tr><td></td><td>Delta K $\leq 0,000$</td><td>$\leq 0,005$</td><td>$\leq 0,01$</td></tr><tr><td></td><td>Cere (mg/kg) ≤ 80</td><td>≤ 100</td><td>≤ 150</td></tr><tr><td></td><td>Betasitosterolo totale ≥ 94</td><td>≥ 94</td><td>≥ 93</td></tr></tbody></table> <p>Altri parametri conformi al ZSEIT- 5 - STP - 008 Reg.UE 2104-2105 - Standard COI/T.15/NC No 3 - Codex Stan 33</p> <p>Colore: dal verde chiaro con riflessi dorati al verde intenso</p> <p>Aspetto: limpido a 20 °C</p>		valori guida etichetta	limiti capitolato	limiti di legge	Chimico/Fisiche	Acidità (%) $\leq 0,30$	$\leq 0,60$	$\leq 0,80$		N. di Perossidi (meqO ₂ /Kg) $\leq 10,0$	$\leq 15,0$	$\leq 20,0$		K 232 $\leq 2,00$	$\leq 2,25$	$\leq 2,50$		K 270 $\leq 0,16$	$\leq 0,18$	$\leq 0,22$		Delta K $\leq 0,000$	$\leq 0,005$	$\leq 0,01$		Cere (mg/kg) ≤ 80	≤ 100	≤ 150		Betasitosterolo totale ≥ 94	≥ 94	≥ 93
	valori guida etichetta	limiti capitolato	limiti di legge																														
Chimico/Fisiche	Acidità (%) $\leq 0,30$	$\leq 0,60$	$\leq 0,80$																														
	N. di Perossidi (meqO ₂ /Kg) $\leq 10,0$	$\leq 15,0$	$\leq 20,0$																														
	K 232 $\leq 2,00$	$\leq 2,25$	$\leq 2,50$																														
	K 270 $\leq 0,16$	$\leq 0,18$	$\leq 0,22$																														
	Delta K $\leq 0,000$	$\leq 0,005$	$\leq 0,01$																														
	Cere (mg/kg) ≤ 80	≤ 100	≤ 150																														
	Betasitosterolo totale ≥ 94	≥ 94	≥ 93																														
Caratteristiche organolettiche	<table border="1"><tbody><tr><td>Mediana dei difetti</td><td>≤ 0</td><td>≤ 0</td><td>≤ 0</td></tr><tr><td>Mediana del fruttato</td><td>≥ 1</td><td>≥ 1</td><td>≥ 0</td></tr></tbody></table> <p>Fruttato amaro e piccante di intensità media, equilibrato nel gusto.</p>	Mediana dei difetti	≤ 0	≤ 0	≤ 0	Mediana del fruttato	≥ 1	≥ 1	≥ 0																								
Mediana dei difetti	≤ 0	≤ 0	≤ 0																														
Mediana del fruttato	≥ 1	≥ 1	≥ 0																														
Tutela igienico sanitaria del prodotto	<p>Conforme al Reg. CE 852-2004</p> <p>Carica batterica Tot. / Coliformi Tot. / E.Coli / Stafilococco / Clostridi solfito riduttori / Spore di Clostridi / Salmonella / Muffe - lieviti - Funghi : assenti.</p> <p>Solventi Alogenati: Conforme al Reg.CEE 2568/91 e s.m.</p> <p>Metalli pesanti, Diossine, PCB, Glicidolo ed MCPD, altri: conformi al Reg UE 915-2023</p> <p>I.P.A.: Conforme al Reg CE 835/836- 2011</p> <p>Fitofarmaci: Conforme ai Regolamenti in vigore</p> <p>Ftalati: Conforme ai Regolamenti in vigore</p> <p>OGM:</p> <p>Il prodotto non contiene OGM (organismi geneticamente modificati) e sui derivati e pertanto non deve essere etichettato per soddisfare le norme in materia di etichettatura e tracciabilità per gli OGM</p> <p>ALLERGENI:</p> <p>Ingredienti allergenici assenti. Etichettatura allergeni non necessaria. Il prodotto non contiene glutine.</p>																																
Destinazione d'uso	Destinato a tutte le categorie di consumatori, eccetto in presenza di particolari esigenze o intolleranze delle quali l'azienda non può essere a conoscenza.																																

Valori nutrizionali medi	(valori analitici medi)		
	per 100 g	per 100 ml	per (15 ml)
Valore energetico	900 kcal – 3700 kj	819 kcal – 3367 kj	126 kcal – 518 kj
Grassi	100 g	91 g	14 g
di cui Saturi	16 g	15 g	2 g
di cui Monoinsaturi	74 g	67 g	10 g
di cui Polinsaturi	10 g	9 g	2 g
Carboidrati	0 g	0 g	0 g
di cui zuccheri	0 g	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g	0 g
Vitamina E	22 mg	20 mg	3 mg
Vnr : Valori nutrizionali di riferimento	(183 % Vnr)	(167 % Vnr)*	(25 % Vnr)*
Modalità di conservazione	Temperatura ambiente lontano da fonti di luce e di calore		
Tempo Minimo di Conservazione (TMC)	12 mesi		
Tracciabilità/Rintracciabilità	Lotto di produzione		
<p>COSTA D'ORO S.p.A. Via C. Merini, 1 06049 Spoleto (Pg) – ITALY Tel 0039 0743 23061 P.I. 01485990541</p> <p>Panel Leader and R&D Manager</p> 			